

## DAFTAR PUSTAKA

1. Kementerian Kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran: Kementerian Kesehatan RI; 2003.
2. Isa N. Studi Hygiene Sanitasi pada Rumah Makan Diwilayah Kampus Universitas Negeri Gorontalo Tahun 2012 [Skripsi]. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo; 2012.
3. Thaheer H. Sistem manajemen HACCP. Jakarta: Bumi Aksara; 2005.
4. Sumantri HA, SKM MK. Kesehatan Lingkungan. Depok: Prenada Media; 2010.
5. Budiyono B, Isnawati I, Wahyuningsih T. Tingkat pengetahuan dan praktik penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan pada warung makan di Tembalang Kota Semarang tahun 2008. Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia. 2008;4(1).
6. Direktorat Penyehatan Lingkungan. Pedoman Pengelolaan Hygiene Sanitasi Makanan Rumah Tangga: Departemen Kesehatan RI; 2009.
7. Kasmita K. Hygiene Sanitasi Pangan. Padang: UNP Press; 2014.
8. Notoatmodjo S. Pendidikan dan perilaku kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta; 2003.
9. Departemen Kesehatan RI. Tentang Bakteri Pencemaran Makanan dan Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 2004.
10. Syerra D. Tinjauan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Tentang Hiegene Sanitasi Keamanan Pangan Serta Skor Keamanan Pangan (Skp) Di Rsu Bethesda Lempuyangwangi [Skripsi]. Yogyakarta: Poltekkes Kemenkes Yogyakarta; 2016.
11. Badan POM RI. Laporan Tahunan 2017: Badan Pegawai Obat dan Makanan RI; 2018.
12. Kementerian Kesehatan RI. Profil kesehatan Indonesia tahun 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2019.
13. Dinas Kesehatan Kota Padang. Laporan Tahunan 2019. Padang: Dinkes Kota Padang; 2020.
14. Menteri Perdagangan RI. Peraturan Menteri Peragangan Republik Indonesia NO. 46/M-DAG/PER/9/009 Tetang Surat Izin Usaha Perdagangan: Kementerian Perdagangan RI; 2009.

15. Adam YMNN. Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan [Skripsi]. Semarang: Diponegoro University; 2011.
16. Michelle RCH, Sumampouw OJ, Akili RH. Higiene dan Sanitasi Rumah Makan Di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado [Skripsi]. Manado: Universitas Sam Ratulangi; 2018.
17. Agustya SR. Faktor Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Tahap Pengolahan Di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Tahun 2015 [Skripsi]: Universitas Andalas; 2015.
18. Mundiatur D. Pengelolaan Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta: Gava Media; 2015.
19. Departemen Kesehatan RI. Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Depkes RI Sub Direktorat Sanitasi Makanan dan Bahan Pangan; 2009.
20. Romanda F, Priyambodo P, Risanti ED. Hubungan Personal Hygiene Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Makanan Di Tempat Pengolahan Makanan (TPM) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2017.
21. Laia F. Pelaksanaan Higiene Dan Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Aspek Penjamah Makanan (Food Handler) Di Restoran Kota Tebing Tinggi Tahun 2003. Medan: Universitas Sumatera Utara; 2004.
22. Widyati R. Higiene dan sanitasi umum dan Perhotelan. Jakarta: Grasindo; 2002.
23. Fathonah S. Higiene dan Sanitasi Makanan. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. ; 2005.
24. Mukono H. Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran. Surabaya: Pusat Percetakan dan Penerbitan Unair (AUP); 2004.
25. Departemen Kesehatan RI. Kepmenkes RI Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2003.
26. Moehyi S. Penyelenggaraan makanan institusi dan jasa boga: Bhratara; 1992.
27. Kementerian Kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan: Kepmenkes RI; 2003.

28. Agustina F, Pambayun R, Febry F. Higiene dan sanitasi pada pedagang makanan jajanan tradisional di lingkungan sekolah dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang tahun 2009 [Skripsi]2009.
29. Notoatmodjo S. Promosi kesehatan dan ilmu perilaku2007.
30. Ramon I. Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Tahap Pengolahan Di Rumah Makan Wilayah Kerja Pelabuhan Laut Kkp Kelas Ii Padang Tahun 2016 [Skripsi]: Universitas Andalas; 2016.
31. Yori A. Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Tahap Pengolahan Dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Di Rumah Makan Universitas Andalas Padang Tahun 2016 [Skripsi]: Universitas Andalas; 2016.
32. Meikawati W, Astuti R. Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Tentang Higiene Sanitasi Petugas Penjamah Makanan Dengan Praktek Higiene Sanitasi Di Unit Instalasi Gizi Rsj Dr Amino Gondohutomo Semarang 2008 [Skripsi]: Universitas Muhammadiyah Semarang; 2020.
33. Winarno F. Keamanan Pangan. 1 ed. Bogor: M-Brio Press; 2004.
34. Mesra YF. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Dan Restoran Pinggir Pantai Pariaman Tahun 2019 [Skripsi]: Universitas Andalas; 2019.
35. Miranti EA, Adi AC. Hubungan pengetahuan dengan sikap dan higiene perorangan (personal hygiene) penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan asrama putri 2016.
36. Harnani Y, Utami T. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Tangkerang Labuai Kota Pekanbaru. Collaborative Medical Journal (CMJ). 2018;1.
37. Sari SK. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Perorangan Penjamah Makanan Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Air Tawar Tahun 2016 [Skripsi]: Universitas Andalas; 2016.